

Zupa wiosenna

Autor: **eluchap**Przepisów: **32** Ocena: **202**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 300 g piersi z kurczaka lub indyczej
- 1,5 litra wody
- 1 średnia cukinia
- 2 marchewki
- 1 pietruszka
- 1 czerwona papryka
- 1 mały por
- 2 łyżki masła
- 2 liście laurowe
- szczypta ostrej papryki
- vegeta, sól, pieprz kolorowy grubo mielony do smaku
- 4 łyżki gęstej śmietany 18%
- 2 łyżki posiekanej natki pietruszki

Sposób przygotowania:

- 1 Do garnka wlać wodę, przykryć i zagotować. Pierś z kurczaka pokroić w paseczki i wraz z liściem laurowym wrzucić do gotującej się wody. Gotować 10 minut pod przykryciem.

Cukinię, marchewki, pietruszkę, czerwoną paprykę zetrzeć na tarce o dużych oczkach (lub pokroić w cienkie paseczki) por pokroić w krążki.

W głębokim rondlu stopić masło na małym ogniu. Włożyć warzywa, dusić 5 minut. Przyprawić do smaku, vegetą, papryką, solą i pieprzem.

Warzywa dodać do garnka z kurczakiem i gotować około 15 minut.

Pod koniec gotowania dodać śmietanę, natkę pietruszki i ponownie przyprawić do smaku.



Twoje notatki do przepisu: